

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen, Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 28 Bromberg, den 14. Juli 1935

Die Reife.

Von **Dr. Wilsing**, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Was versteht man unter „Reife?" Was nennt man „reif?" Diesen Ausdruck wendet man in allen Klassen und Gattungen der organischen Natur, d. h. in bezug auf fast alle lebendigen Wesen, an. Sogar von manchen Menschen sagt man wohl, sie seien noch nicht „reif". Bei Tieren spricht man von Geschlechtsreife, Mastreife, Jagdreife, Schlachtreife; bei allen Pflanzen, insbesondere beim Obst, spielt die Reife eine Rolle; ja sogar bei der Gärung pflanzlicher Produkte — bei der Wein-, Bier- usw. Bereitung — hört man oftmals reden von Faßreife, Flaschenreife. Endlich könnte man sogar von unserem landwirtschaftlich oder gärtnerisch genutzten Boden von „Reife" sprechen; denn es ist genau dasselbe, was man unter „Gare" versteht. Meines Erachtens wäre der Ausdruck „Reife" für diesen Bodenzustand verständlicher als der gebräuchliche „Gare".

Kurz — wir stoßen überall auf dasselbe Wort, und wenn wir diese verschiedenen Bezeichnungen ansehen, dann ergibt sich, daß man mit „Reife" besagen will, es sei etwas fertig! Fertig zu einem bestimmten Gebrauch (Mast-Schlachtreife) oder fertig zu einer bestimmten Eigenschaft (Qualität): Faßreife, Flaschenreife, Primareife (reif für den Eintritt in eine Prima und höheren Schule) oder auch: „fertig" im allgemeinen: will sagen: es ist vollkommen, kann sich nicht noch weiter entwickeln, ist völlig ausgebildet.

Wir werden also immer im Auge behalten, daß im landwirtschaftlichen Betriebe die „Reife" einen fertigen Zustand zu einem bestimmten Gebrauch darstellt. Und dieser Zustand ist bei den verschiedenen Fruchtarten auch verschieden. Bei manchen Obstarten verlangt man eine völlige Reife; die Früchte müssen im Zustande höchster Entwicklung sein. Das ist z. B. der Fall bei Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Weintrauben. Sollen diese Früchte aber auf weite Entfernungen versandt werden, dann läßt man sie nicht voll ausreifen, sondern pflückt sie früher ab, damit sie unterwegs „nachreifen" und dann dem Verbraucher als vollreif präsentiert werden können. Bei Äpfeln und Birnen kennt man verschiedene Sorten, welche ein längeres Lagern nicht vertragen. Diese läßt man dann vollreif werden, und führt sie dann dem sofortigen Verbrauche zu. Andere Sorten dagegen verlangen geradezu eine längere Lagerzeit, ehe sie sich zur angenehmen „Geschmacksreife" entwickeln. Und doch darf man auch diese Sorten nicht zu frühzeitig ernten, weil sie sich sonst nicht halten. Für die meisten derartigen Sorten — sowohl Äpfel als auch Birne — kommt die Ernte erst in der zweiten Hälfte Oktober in Frage.

Beim Gemüse liegt die Sache so, daß man es zumeist in unreifem Zustande — als sogenanntes „Frischgemüse" erntet und benutzt. Salat, Spinat, Schoten, Möhren, auch die Kohlarten und ferner Erbsen (Schoten) und Bohnen will man zumeist in frischem Zustande; sie sollen — abgesehen von Erbsen und Bohnen — noch gar keinen Samen, ja — mit Ausnahme des Blumenkohls — noch nicht einmal Ansatz zu einer Blüte haben. Sollen Erbsen und Bohnen aber als „Winter-Nahrung" dienen, dann läßt man sie völlig reif werden und benutzt dann nur die harten trockenen Samenkörner.

So kommt also alles darauf an, wozu die betreffende Pflanze respektive Frucht benutzt werden soll und dementsprechend betrachtet man auch den Reifezustand.

Bei allen andern landwirtschaftlichen Früchten ist es genau dasselbe: Der Gebrauch muß entscheiden, in welchem Zustande der Pflanze die Ernte erfolgen darf oder muß. Wird das nicht beachtet, dann werden Fehler gemacht, welche das Erzeugnis für den besagten Zweck unbrauchbar oder ungeeignet macht. — Sehr häufig ist das der Fall bei der Heuernte.

Vom Grase wollen wir nicht — wie vom Getreide — die Körner, sondern wir wollen die frischen Halme und Blätter. Wir können also zur Ernte schreiten, sobald die Graspflanze sich zur größten Ausbildung gebracht hat. Das ist der Fall, wenn sich die Blütenknospen zeigen. Mit der Blüte hört die weitere Entwicklung der Gräser auf: Es wächst kein einziges Blatt mehr zu, und die Halme und Blätter vergrößern sich nicht mehr und nehmen auch an Gewicht nicht mehr zu. Jetzt ist also der richtige Zeitpunkt zum Schneiden. Das glauben viele Landwirte nicht; sie denken: „Man noch eine 8 oder 14 Tage stehen lassen; dann gibt's noch ein paar Zentner mehr!" — Diese Leute glauben, es sei mit dem Grase so wie mit den mehrjährigen Pflanzen, — Sträuchern und Bäumen —! Ja, die wachsen eben eine ganze Reihe von Jahren, speichern in Ästen und Stämmen immer reicher Stoffe auf und wachsen in die „Dicke". Das kann aber das Gras nicht; denn die wenigen Gräser oder auch Kleearten, welche einige Jahre ausdauern, verwahren die ersparten Stoffe in den Wurzeln, aber nicht in den Stengeln und Blättern; und die meisten Grasarten dauern nur ein Jahr, sterben also ab, wenn sie den Samen ausgebildet haben.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

So ist also durch Stehenlassen des Grases nach der Blütezeit nichts mehr zu verdienen; im Gegenteil: die Qualität, die Güte des Grases, wird vom Moment der Befruchtung der Blüte an schlechter! Das ist ganz natürlich; denn die einzige Aufgabe der Pflanze ist: Samen bilden, um die Art zu erhalten. Sobald also die Blüte befruchtet wird, stellt sich das gesamte Leben in der Pflanze um: In den Zellen werden kaum neuere Stoffe mehr verbreitet, und aus allen Zellen der Blätter beginnt eine Versendung des gesamten Inhalts nach der befruchteten Blüte, um dort den Samen zu bilden. Natürlich werden die Stoffe dazu umgebildet, verlieren dabei an Masse, weil ein großer Teil der Stoffe bei der Umbildung Kohlensäure, Sauerstoff, Wasserstoff usw. usw. an die Luft abgeben. Erklärlich ist also, daß das Gewicht immer geringer wird; und wenn man das Gras ganz stehen läßt, und der Same schließlich ausfällt, dann steht da nur noch das Gerippe der Zellen, in denen aber nichts mehr zu finden ist: Holz — sonst nichts!

Es ist also schon richtig, wenn man sagt: „Mit der Befruchtung der Blüte fängt die Verholzung des Grases an!“ Wann man also schneiden soll, bedarf wohl keiner weiteren Frage.

Beim Getreide ist die Sache anders: Davon wollen wir nicht Halme und Blätter frisch, sondern die Hauptsache sind die Körner: also reifen lassen. Schön! Lassen wir aber voll ausreifen, dann fallen die Körner aus. Wir werden also scharf aufpassen müssen wie beim Obst, das zwar voll ausgereift sein soll, aber doch nicht abfallen darf! Wir raten deshalb das Getreide in der „Gelbreife“. Halme und Ähren sind noch gelb, nicht weiß; das einzelne Korn ist noch weich, aber doch schon so weit getrocknet, daß es sich über dem Nagel brechen läßt. Läßt man es länger stehen, dann wird das Getreide „vollreif“, und es bedarf dann nur einer kräftigen Bewegung, und es fallen sämtliche Körner aus der Ähre aus! Das muß also vermieden werden. Hat einem die Witterung einen Schabernack gespielt, so daß man das Getreide nicht früh genug ernten konnte, dann kleidet man die Erntewagen mit Plänen aus, damit beim Fahren die Körner nicht die Wege bestreuen.

Bei den Hackfrüchten wollen wir nicht die Samen (abgesehen vom Rübsamenbau), sondern die Knollen, unterirdische Stengelteile, in welchem die Pflanze ihre Kraftstoffe für das nächste Jahr verwahrt. Wir wollen aber eben diese Stoffe ernten.

Bei Kartoffeln beginnen wir daher — naturgerechter Weise — oft dann mit der Ernte, wenn die grünen Triebe alle abgestorben sind; denn dann ist auch der letzte Rest der „Kraftstoffe“ in die Knolle gewandert. So machen wir es nach Möglichkeit mit der Spätkartoffel, wenn uns die „Zeit“ und die Arbeitseinteilung nicht zwingt, bereits früher mit der Kartoffelernte zu beginnen. Bei den Frühkartoffeln dagegen warten wir die „Reife“ nicht ab. Wenn die „neue“ Kartoffel noch eine hauchdünne Schale hat, die man nicht „schälen“, sondern nur „schrappen“ kann, dann hat sie auch einen besonderen Geschmack, der um so angenehmer auffällt, je mehr die „alte“ Kartoffel bereits „ausgewachsen“ war und unter der Keller- oder Mietenluft gelitten hat. Darum nimmt man die Frühkartoffel absichtlich vor der Reife. Allerdings: wenn man davon Saatgut nehmen will, muß man sie selbstverständlich ausreifen lassen, also warten, bis das Kraut von selbst abtrocknet.

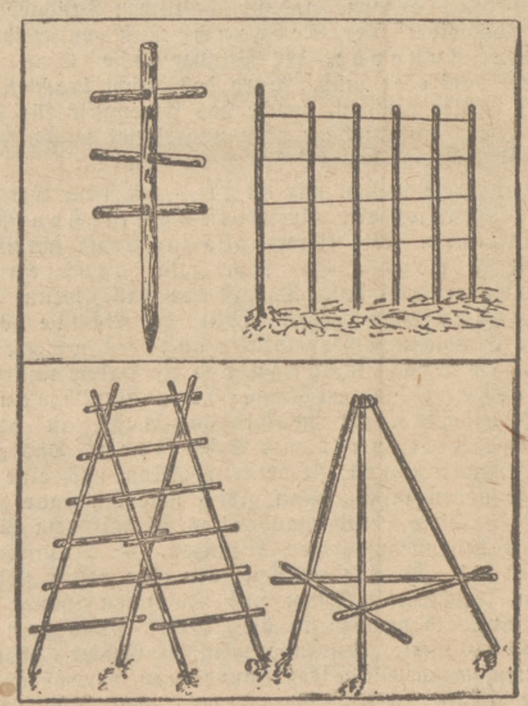
Mit Rüben aller Art ist es ähnlich: Die Blätter bleiben grün bis in den Winter hinein; solange kann man nicht warten. Man muß also trachten, die Rübenernte beendet zu haben, bevor der Frost kommt.

Mithin der kurze Sinn dieser Ausführungen: Man richtet sich mit dem Zeitpunkt der Ernte nach dem Gebrauchszweck der Frucht.

Landwirtschaftliches.

Heu-Trockengerüste.

Die Erdtrocknung der Futterpflanzen bringt meist hohe Verluste an wertvollen Blattbestandteilen und Nährstoffen mit sich. Daher bürgert sich das Heuen auf Gestellen immer mehr ein, und zwar werden die Heuhütten und Schwedenreuter allgemein bevorzugt. Ein Landwirt aus dem badischen Schwarzwald, der viele Jahre in Oberbayern tätig war, bestätigt uns, daß selbst im Allgäu, dem Lande der Heinzen (siehe oben links), die Heuhütten immer mehr an Boden gewinnen. Ist doch z. B. die Steinacher Heuhütte von Ökonomierat Niggl, dem bekannten Schöpfer der neuzeitlichen Grünlandbewegung, in Mittelbayern erfunden und erprobt worden.



Während die alten Dreibock-Reuter (siehe unten rechts) nur für kleeartige Futterpflanzen Verwendung finden und bei ihnen das Trockengut abgewelkt sein muß, haben die Schwedenreuter (oben rechts) und Hütten (unten links) den großen Vorzug, daß hier frisches, tau-feuchtes, also nicht abgewelktes Futter aufgebracht werden kann. Ja, bei einiger Übung soll man sogar regennasses Gemenge aufhängen können. Man braucht sich dann mit dem Einschnitt gar nicht mehr nach dem Wetter zu richten, sondern mäht dann, wenn die Pflanzen am nährstoffreichsten sind.

*

Die Heuhütten (unten links) bestehen aus zwei breiten Holzleitern, die dachförmig aneinandergelehnt werden. Die beiden Stützen laufen oben etwas zusammen, manchmal sogar bis zu einer Spitze. Als Sprossen genügen meist vier, die noch durch eine Verstrebung besseren Halt bekommen können.

Der Bedarf beträgt etwa 25—30 Stück je ¼ Hektar, bei einer Ernte von 12½ Doppelzentnern. Ein Giebelende wird in die Windrichtung gestellt, damit die Luft gut durch die Hütte hindurchstreichen kann. Gepackt wird zuerst an den Enden der untersten Sprosse, recht locker, doch so, daß zum Schluß die Mitte des Hüttenfirstes am höchsten steht, damit der Regen gut ablaufen kann.

*

Der Schwedenreuter besteht aus mehreren, in enier Linie in den Boden geschlagenen Pfählen, die durch 4—8 Eisendrähte verbunden werden. Er gleicht also einem Koppelzaun. Doch wird der unterste Draht sofort bepackt und erst dann der nächsthöhere ausgespannt, der also seine eigene Last zu tragen hat und gleichzeitig die untere auf ihrem Draht festhält. In stürmischen Gegenden bepackt man aber die oberste Reihe nicht mehr, so daß dieser Draht nur die zweite Aufgabe des Festhaltens zu erfüllen braucht.

Es ist klar, daß man eine solche Futterpflanzenwand, die sich beliebig verlängern läßt, nicht mit der Breitseite gegen die Hauptwindrichtung stellen wird. Außerdem muß man die Enden durch besondere Drähte und Pflöcke ver-

streben, wie bei jedem soliden Zaun die Ecken. Ja, ab und zu wird man sogar noch einen Pfahl aus der Mitte verstreben, denn der Sturm fragt nicht, aus welcher Richtung er kommen soll.

Man braucht je ¼ Hektar etwa 50 Pfähle und 500 Meter Draht, wobei die Pfähle 2 Meter über dem Boden stehen, 6—8 Zentimeter stark sind und die Drahtstärke 1,8 Millimeter beträgt. Der unterste Draht liegt 60 Zentimeter über der Erde, Abstand von einander 30 Zentimeter. Jeder Pfahl steht 2 Meter vom andern. —

Aus alledem geht hervor, daß Heuhütten leichter aufzustellen und zu bepacken sind, aber auch mehr Holz bei der Herstellung erfordern. Schwedenreuter wiederum sind leichter zu befördern, haben aber auf hartem oder kiesigem Boden ihre Schwierigkeiten bei der Anwendung.

Die alten Dreibock-Reuter kann man schließlich in der Weise nutzen, daß man 2 nebeneinander stellt und durch Latten verbindet.

Noch ist vor der Getreideernte Zeit zur Herstellung solcher Gestelle für die Herbsttrocknung, denn im Sommer gestattet das Wetter erfahrungsgemäß noch am ehesten die Erdtrocknung. li.

Fruchtwechsel auch bei den Kartoffeln!

Die Frage, wie sich Kartoffelkrankheiten am besten verhindern lassen, ist sehr leicht zu beantworten: man sorge für den notwendigen Fruchtwechsel. Erfahrungsgemäß treten Kartoffelkrankheiten am häufigsten und verheerendsten in Gegenden auf, in denen Kartoffeln als Hauptfrucht angebaut werden. Sehr häufig baut man dann ein um das andere Jahr Kartoffeln an, ohne daß ein ordentlicher Fruchtwechsel eintritt. Dieses geht bei guter Düngung wohl eine Reihe von Jahren gut, aber im Laufe der Zeit sammeln sich im Boden soviel Müdigkeitsstoffe (Selbstgifte) an, daß die Krankheitskeime in diesem Falle den besten Nährboden finden. Darum: Fruchtwechsel auch bei den Kartoffeln!

Obst- und Gartenbau.

Bekämpfung des echten Meltaues.

Verschiedenen Kulturpflanzen, wie Erbsen, Gurken, Rosen, Weinstöcken bzw. Reben kann der echte Meltau gefährlich werden; er zeigt sich als schimmelartiger, abwischbarer Belag auf Blättern, Trieben, Knospen und Früchten und besteht aus Pilzfäden, die nicht in das Innere der Pflanzen eindringen, sondern nur durch kleine Saugfäden (sogenannte Haustorien) ihre Nahrung den Pflanzen entnehmen. Ungesunde Lebensbedingungen, wie eingeschlossene Lage, zu dichter Stand der Pflanzen, einseitige, zu stickstoffreiche Ernährung, dienen in erster Linie der Verbreitung dieser Pilzkrankheit, weshalb es vor allem gilt, der Pflanze gesunde Wachstumsverhältnisse zu schaffen. Daß auch die Sorte mehr oder weniger meltauanfällig ist, sehen wir unter anderm bei Erbsen und Schlingrosen. Während die Kneifelerbsen in manchen Jahren, namentlich bei feuchtwarmer Sommerwitterung, stärkeren Befall durch den echten Meltau aufweisen, bleiben die Markerbsen mehr davon verschont. Das ist für den Gartenfreund ein Wink, bei späten Aussaaten nur Markerbsen zu verwenden. Bei Schlingrosen finden wir, daß die prächtige Sorte Crimson Ramber leider stark meltauanfällig ist. Zum Glück steht uns in der Meltaufreien Sorte Dorothy Perkins (mit lachsrosa oder weißen Blütendolden) ein vollwertiger Ersatz zur Verfügung.

*

Die direkte Bekämpfung des echten Meltaues erfolgt wirksam durch das Bestäuben mit Schwefel. Hierzu verwenden wir den feingemahlenen Naphtal-Schwefel. Man verstäubt aber nur bei warmer, trockener, sonniger Witterung, weil sich der Schwefel dann erst in schweflige Säure umsetzt, die allein pilztötend wirkt. Die frühen Morgenstunden eignen sich an solchen Tagen am besten zum Bestäuben, weil dann der Tau auf den Blättern und Trieben liegt, der den Schwefel noch haftfähiger macht. Nach der Schwefelung muß der Schwefel wie ein feiner grauer Staub auf den Pflanzen liegen. Nicht nur der eigentliche Krankheitsherd, sondern der ganze Bestand muß bestäubt werden, nach etwa 8 Tagen ist die Schwefelung zu wiederholen. Waren die Pflanzen bereits im vorigen Jahre vom Meltau befallen, so empfiehlt sich eine vorbeugende Bestäubung; auf jeden Fall muß sie erfolgen, wenn sich der erste Pilzbelag zeigt. Ausgeführt wird die Schwefelung entweder mit einem Handschwefler oder mit einer gewöhnlichen Insektenpulverspritze.

Das Entspitzen.

Das Entspitzen der Triebe an Formobstbäumen geschieht, sobald die Triebe, welche Fruchtholz ansetzen sollen, 15—20 Zentimeter lang sind und ihre Endknospen noch nicht gebildet haben. Das Entspitzen geschieht durch Abkneifen des oberen Teiles, so daß, je nach Stärke des Zweiges, 5—6 Augen stehen bleiben. Durch das Entspitzen wird die Entwicklung der stehengebliebenen Augen begünstigt. Der Zweck ist demnach die Mäßigung des Holz-



wachstums und die Veranlassung zu kräftig entwickelten Knospen die im nächsten Jahre sich zu Fruchtholz ausbilden. Mit dem einmaligen Entspitzen (bei a) ist es aber selten getan; meistens bildet sich im Laufe des Sommers an der ersten Stelle ein neuer Trieb, der noch einmal entspitzt werden muß. Im August-September kann sich trotzdem nochmals ein neuer Trieb einstellen, so daß man gezwungen ist, denselben über seiner Entwicklungsstelle (bei b) abzubrechen, nachdem er fingerlang geworden ist. Ein für alle Zweige und Triebe geltendes Schema läßt sich nicht aufstellen, die Abbildung zeigt aber, wie das Entspitzen im allgemeinen gehandhabt wird. S.

Falsche Behandlung junger Bäume.

Das zu feste Anbinden neugepflanzter Bäume an den Pfahl ist für diese sehr schädlich. Bekanntlich setzt sich nach dem Verpflanzen der Erde, das Bäumchen bleibt am Pfahl hängen und es bildet sich unter der Wurzelkrone ein schädlicher Hohlraum. Ein einziges Kreuzband, locker unter der Baumkrone angebracht, genügt, um diesen Übelstand zu beseitigen. Das feste Anbinden des jungen Baumes darf erst dann geschehen, wenn die Erde sich vollkommen gesetzt hat. Die an die Bäume gesteckten Pfähle dürfen nicht über die Baumkrone hinausragen. Das durch den Wind veranlaßte Reiben der Ästchen am Pfahl verursacht sonst arge Verletzungen, die die Bildung der jungen Krone hemmen und ihre Form verunstalten. J. Sch.

Die Blattmilbe der Birnbäume.

Die Blattmilbe der Birnbäume richtet auf den Blättern oft große Verwüstungen an. Schon nach dem Entfallen der Knospen und den ganzen Sommer hindurch sieht man auf der Oberseite der Blätter, meistens an beiden Seiten der Mittelrippe, zahlreiche kleine Erhebungen, die auf der Unterseite des Blattes eine mit der Lupe wahrnehmbare Öffnung haben. Anfangs sehen dieselben kaminrot aus, um dann dunkelgrün zu werden, später, wenn sie zusammenfallen, werden sie schwarzbraun. Die Ursache dieser Höcker- oder Pustelbildung ist die Blattmilbe, ein fast unsichtbares Insekt, das in jeder Pustel wie in einer Höhle lebt und sich von dem Inhalte der Blattzellen nährt. Infolgedessen entstehen Zellenwucherungen und Auftreibungen des Blattes. Einzelne Birnensorten leiden sehr unter der Milbe, während andere wieder gar nicht befallen werden.

Wie schützen wir uns vor Pilzvergiftung?

Auf dem Wochenmarkt und in den Gemüsegeschäften liegen, verlockend in flachen Spankörben ausgebreitet, die ersten Pilze. Meist sind es die bekannten Pfefferlinge, die den herben köstlichen Erdgeruch ausströmen. Noch schöner aber ist es, wenn man selbst Pilze suchen kann, und Ende Juli bis Anfang August bietet sich dazu bereits Gelegenheit. Die Pilzzeit beginnt. Es ist eine reiche Pilzernte, die uns der Spätsommer beschert, und jede Hausfrau ist glücklich, wenn sie mit diesen wohlschmeckenden, selbstgesammelten Schwämmen ihren Küchenzettel bereichern kann. Die große Gefahr liegt freilich darin, daß entweder Pilze gepflückt werden, die giftig sind oder daß durch unsachgemäße Zubereitung Pilzvergiftungen entstehen, die oft genug gefährliche Formen annehmen können.

Jeder Pilzsammler sollte grundsätzlich nur ganz frische, tadellos aussehende Pilze pflücken. Alte, faulige, madige Pilze enthalten häufig Zersetzungsstoffe und schädliche Keime, dürfen also keinesfalls Verwendung finden. Man soll überhaupt am besten jeden Pilz, den man findet, sofort durchschneiden und untersuchen, ob er tadellos ist. Denn madige Pilze stecken oft schon in kürzester Zeit auch die gesunden Pilze im Netz oder Korb an, und dann sind alle verdorben. Schon während des Transportes müssen die Pilze vor Druck und Erwärmung geschützt werden, um Zersetzung zu verhüten. Man legt die abgeschnittenen Schwämme am besten in ein offenes Körbchen, damit genügend Luft heran kann, und trägt sie vorsichtig nach Hause.

Wichtig für die Hausfrau ist vor allem, daß Pilze stets sofort verbraucht werden. Jedes Lagern, zumal in der heißen Jahreszeit, bringt die Gefahr der Vergiftung mit sich. Will man frisch gepflückte Pilze bis zum nächsten Tage aufheben, so werden sie in einem kühlen Raum auf einer sauberen Unterlage ausgebreitet.

Beim Putzen muß vor allem die Pilzhaut, welche die meisten Vergiftungsmöglichkeiten in sich birgt, entfernt werden durch Abziehen, Abschaben oder -Kratzen. Ein sicherer Schutz vor Pilzvergiftungen ist im Grunde nur die genaue Kenntnis der einzelnen Pilze. Grundsätzlich sollte man sämtliche Pilze vor dem Kochen einmal überbrühen und dieses Brühwasser fortgießen, es darf niemals zu Suppen, Soßen usw. verwendet werden! Alle übrigen Mittel, um Pilzvergiftungen zu vermeiden, wie das Eintauchen eines silbernen Löffels in das kochende Pilzwasser, wobei die Bräunung des Metalls die Anwesenheit giftiger Pilze anzeigen soll, sind gänzlich unzuverlässig. Genau so hat das Mitkochen einer Zwiebel, deren Schwärzung ein schweres Verdachtsmoment sein soll, durchaus keinen Zweck.

Beim Pilzesuchen sollte man, wenn man nicht selbst über genügend Pilzkenntnisse verfügt, stets nur zusammen mit einem geübten Pilzkenner gehen. Ferner sollte man jeden auch nur zweifelhaften Pilz lieber stehen lassen als sich in Gefahr begeben. Oftmals sind die Giftpilze den eßbaren gar nicht so unähnlich, und es gehört ein scharfer Blick dazu, um die guten Schwämme herauszukennen. Am gefährlichsten ist die Verwechslung zwischen dem eßbaren Feldchampignon und dem hochgiftigen Knollenblätterschwamm. Ebenso verwechselt der Unkundige oft genug den eßbaren Steinpilz mit dem giftigen Satanspilz, den eßbaren Speisetäubling mit dem giftigen Speiteufel, den echten Reizker mit dem Giftreizker, den echten mit dem falschen Pfefferling. Die häufigsten Vergiftungen erfolgen durch den Knollenblätterschwamm, wobei zunächst Übelkeit, Erbrechen und Koliken auftreten. In schweren Fällen kann die Vergiftung zu tödlicher Herzlähmung führen.

Bei allen Pilzvergiftungen muß sofort Erbrechen ausgelöst werden, indem man Butter- oder Senfwasser trinkt oder einen Finger in den Rachen steckt. In jedem Falle aber muß der Arzt gerufen werden.

*

Gebackener Spinat.

2 Pfund Spinat, etwas Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl. Den geputzten und gewaschenen Spinat in wenig kochendes Salzwasser schütten, 5 Minuten kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen und fein wiegen. Butter heiß werden lassen, mit dem Mehl verlassen, mit dem vom Sieb abgetropften Gemüsewasser (etwa ein Achtel Liter) durchkochen und mit dem Spinat vermengen. Dieses Gemüse, das auch so, im ungebackenen Zustand, tafelfertig wäre, in eine Backform füllen, mit einer Bechamelsoße begießen, mit geriebenem Parmesan, geriebener Semmel und Butterstücken bedecken und im Ofen goldbraun überbacken.

Bechamel-Soße.

Ein Zehntel Pfund roher Schinken, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, ein Eintel Liter Bouillon (auch aus einem Brühwürfel herzustellen), ¼ Liter Rahm, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, Salz und Pfeffer. Schinken und Zwiebel fein schneiden, mit der Butter dünsten, das Mehl zufügen und die mit dem Rahm gemischte Bouillon langsam daraufgießen. Die Soße würzen und langsam einkochen lassen.

Spinat-Rohkost.

1 Pfund Spinat, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, Petersilie und Schnittlauch. Jungen Spinat sauber putzen und wiegen, bis er anfängt, schaumig zu werden. Mit einer kleinen Soße aus Öl, Zitronensaft, etwas Salz, feingewiegter Petersilie und Schnittlauch vermischen.

Kohlrabi-Rohkost.

6—10 Kohlrabi (je nach Größe), ¼ Liter saurer Rahm — 20 Minuten. Kohlrabi schälen, fein wiegen oder reiben, etwas salzen und mit dickem sauren Rahm vermischen.

Gemüse-Auflauf.

10 Kartoffeln, ½ kleine Gurke, 1 Kopf Blumenkohl, 2 Mohrrüben, 2 Kohlrabi, 1 Tasse Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 4 Löffel geriebene Semmel, 2 Eßlöffel Butter. Die einzelnen Gemüsesorten schälen, putzen, zerteilen und durch die Fleischmaschine drehen. Milch und Ei hinzufügen, würzen und mit soviel geriebener Semmel vermischen, daß die Masse nicht gar zu locker ist. In eine gefettete Backschüssel füllen und im Herd backen. Als Garnierung das Eigelb eines gekochten Eies in die Mitte setzen und das in feine Streifen geschnittene Weißei wie Blütenblätter darum legen.

Bunte Rohkostplatte.

Jede Gemüsesorte für sich fein hacken oder reiben, mit einer Salattunke versehen und in bunter Reihenfolge auf einer Platte anrichten. Garnierung: krause Petersilie und Brunnenkresse.

Mohrrüben-Rohkost.

4 Mohrrüben, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Eßlöffel Honig. Putzen, reiben und mit Zitronensaft und Honig vermengen.

Johannisbeer-Creme.

½ Pfund Quark, ½ Liter Schlagrahm, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zimt, ½ Pfund Johannisbeeren. Quark durch ein Sieb streichen, mit Zimt, Zucker und ¼ Liter Schlagrahm vermischen. Hohe Gläser zur halben Höhe mit dieser Masse füllen, mit gezuckerten Johannisbeeren vollfüllen und mit Schlagrahm bedecken.

Erdbeer-Creme.

¾ Pfund Quark, ¼ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, ¾ Pfund Erdbeeren, Quark zuckern und mit dem sauren Rahm schlagen, bis er wie eine schaumige Creme aussieht. ¾ der schönen gezuckerten Erdbeeren damit locker vermischen, in einer Glasschale anrichten und mit den übrigen Erdbeeren garnieren.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.